



# Bosnië en Herzegowina

## **Višegradska čorba**

*Višegrad soep*

300 gr. lamsvlees  
1 ui  
1 wortel  
1 stengel bleekselderij  
3 el. bloem  
1 bosje bladpeterselie  
1 paprika  
1 el. tomatenpuree  
1 tl. vegeta  
½ tl. scherp paprikapoeder  
25 gr. okra  
azijn  
zure room

Het lamsvlees snij je in blokjes. De wortel, de stengel selderij en de paprika snij je in stukjes. Snipper de ui en bak ze in een paar el. olie heel rustigjes glazig. Nu gaat het lamsvlees erbij. Zet het vuur wat hoger en bak het rondom bruin. Voeg de wortel, bleekselderij en paprika toe, schep het eens goed om en bak het nog een paar minuten.

Strooi er nu de bloem overheen en schep het eens goed om zodat de bloem het vet goed opneemt. Kruid het met het paprikapoeder, roer er de tomatenpuree door en giet er dan scheutje voor scheutje water bij. Wacht steeds tot de bloem het water heeft opgenomen en weer kookt. Ga door tot je een flinke pan niet al te dikke soep hebt. Doe er een schep vegeta bij, zet het vuur laag en laat het rustig pruttelen tot het lamsvlees gaar en zacht is. Af en toe roeren, anders brandt de soep aan.

Ondertussen kook je in een ander pannetje de okra, samen met een flinke scheut azijn en een snuf zout. Een kwartier, dan is de okra goed. Is de soep klaar, dan gaat de okra erbij. Een flinke klodder room erdoor en we kunnen aan tafel.